



- As atividades de culinária devem ser supervisionadas por um adulto.

- Para abrir o forno e retirar a assadeira sempre utilizar luva de térmica de proteção para forno, tomando cuidado para não encostar o braço nas prateleiras. Mesmo quando fechado é importante manter distância da porta do forno para evitar acidentes.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas. Skype: paula.dell.avanzi

Cookie natalino

¼ de xícara de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga amolecida ou margarina
1 ovo
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento químico
1 pitada de sal
opcional: raspas de limão e laranja ou 1 colher de chá de essência de baunilha
¼ de xícaras de frutas secas e chocolate picado

1-Em uma vasilha coloque manteiga ou margarina e misture com o açúcar, mexendo com uma colher.

2- Aos poucos adicione o ovo enquanto mistura para que incorpore no creme.

3- Adicione a farinha aos poucos juntamente com o fermento e o sal, continue misturando com uma colher, até incorporar toda farinha, se ficar difícil de mexer com a colher, mexa com as mãos.

4- Adicione as raspas, as frutas e chocolate e misture, até que distribua por toda a massa.

5- Deixe a massa descansar por 10 minutos na geladeira.

6- Unte uma assadeira .

7- Faça bolinhas com a massa e dê uma leve achatada no topo, disponha cada bolinha com distância de 2 cm uma da outra.

8- Leve para assar em forno pré aquecido a 180°C de 15 a 20 minutos. Os cookies devem ficar levemente dourados.